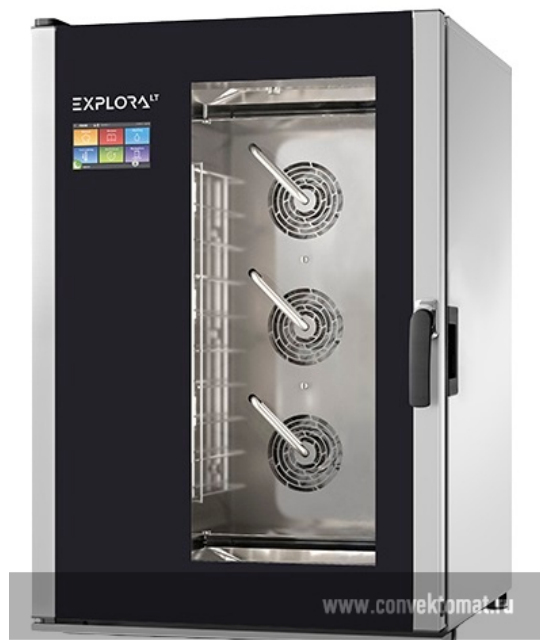




Пароконвектомат PIRON PF1410



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.8
Ширина	810
Глубина	900
Высота	1210
Вес (без упаковки)	125
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	137.5
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260

Пароконвектомат PIRON PF1410 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304 с двойной изоляцией.

Особенности:

- 1000 программ с 40 этапами приготовления для каждой программы
- Ручной контроль температуры
- 8 скоростей
- Технология Air Flow - благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха обеспечивает усиление его потока в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат
- Технология Sator Steam обеспечивает наличие в камере пара с насыщением до 100%; это осуществляется путем создания мелкого водяного тумана
- Технология Optimal Climatic обеспечивает удаление чрезмерной влаги и ее поддержание на желаемом уровне
- Подача пара в объеме от 10% до 70% позволяет снижать время приготовления, и поверхность продуктов питания защищается от эффеков, которые имеют место при продолжительном времени приготовления
- Функция закачки влаги - возможность вручную подавать пар в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду
- Функции предварительного нагрева и быстрого охлаждения
- Таймер
- Одноточечный термощуп

- Автоматическая система мойки
- USB-порт
- Простое и интуитивно понятное управление
- Подсветка



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз